

SPEISEPLAN

03.02. BIS 09.02.2025

AN WOCHENENDEN UND FEIERTAGEN NUR BEGRENZTE LIEFERGEBIETE BZW. AUF ANFRAGE

Menüservice für Firmen, Privathaushalte, Senioren, KiTa's, Schulen und Pflegedienste - lecker - jeden Tag frisch gekocht - variantenreich - ohne Liefergebühren



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHIN VOM 03.02. BIS 09.02.25

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

| KW 06 | 1 Vollkost | 2 Vollkost | 3 Vollkost | P Pasta | V Vegetarisch | N Nachtisch | WOCHENTAG | 1 NORMAL | 2 NORMAL | 3 NORMAL | P NORMAL | V NORMAL | 1 GROß * | 2 GROß * | 3 GROß * | P GROß * | V GROß * | N NACHTISCH | fuzetea | | | | | BIONADE | | SACHSEN Milch |
|--------------|--|--|--|--|--|------------------------------------|-----------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|----------------|------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---|---------|-------------|------------------|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Chia-Tea Mango Kamille | Schwarzer Tea Pfirsich | Schwarzer Tea Pfirsich Fibakus | Schwarzer Tea Zitrone | Holunder | Orange | H-Milch (G) | |
| Preise | Mo-Fr: 5,30 € - Sa-So und Feiertage: 6,30 € Große Portion + 0,50 € | Mo-Fr: 5,60 € - Sa-So und Feiertage: 6,60 € Große Portion + 0,50 € | Mo-Fr: 5,90 € - Sa-So und Feiertage: 6,90 € Große Portion + 0,50 € | Mo-Fr: 5,50 € Sa-So und Feiertage: 6,50 € Große Portion + 0,50 € | Mo-Fr: 5,40 € Sa-So und Feiertage: 6,40 € Große Portion + 0,50 € | 1,00 € | | | | | | | | | | | | | | 0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1) | | 0,5l - PET Flasche 1,45 € (P1) | 0,5l - TETRA 1,10 € pfand- frei | | | |
| Mo 03.02. | Hausgemachter Gemüseintopf(A1,I) mit Rindfleisch | Gnocchi(A1,C) mit Spinat (A1,G) und Frischkäsesauce(A1,G) | Pfeffersteak mit Rahmchampignons(A1,G) und Kartoffeln | Hörnchennudeln(A1,C) mit einer Tomatensauce(A1) dazu Reibekäse(G) | Vegetarische Kohlroulade(A1,C,I,J) mit Sauce(A1,G) dazu Kartoffeln | Fruchtcocktail(1) | Mo 03. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Di 04.02. | 3 Eierkuchen(A1,C,G) mit Zucker | Hähnchen- Geschnetzeltes(A1,G,I) mit Möhrengemüse und Kartoffeln | Kotelett vom Schwein(A1) mit Schwarzwurzelgemüse, Bratensauce(A1,I) und Kartoffeln | Makkaroni(A1,C) mit Hackfleisch- bolognese(A1,I) | Vegetarische Klopse(A1,C,F,J) mit Schnittlauchauce(A1,G) dazu Bulgur(A1) | Apfelmus(3) | Di 04. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mi 05.02. | Gebratener Römerbraten(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce(A1,I) und Bayrisch Kraut(A1) dazu Salzkartoffeln | Fischragout in milder Senfsauce(A1,D,G,J) dazu Vollkornreis | Panierte Rinderleber(A1) mit Apfel-Zwiebel- Sauce(A1,I) dazu Kartoffelpüree(G) | Vollkornfusilli(A1) mit Kartottencreme- sauce(A1,G) | Bunte Spiralnudeln(A1,C) mit Brokkoli-Rahm- Sauce(A1,G) dazu Reibekäse(G) | Birnenkompott(3) | Mi 05. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Do 06.02. | Wiringsuppe mit Kassler(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln(A1) | Backfischfilet(A1,D,J) vom Seelachs mit einer fruchtigen Tomatensauce(A1) dazu Reis | Hackbraten mit Fingerringen und Bratensauce(A1,I) dazu Spätzle(A1,C) | Puten- geschnetzeltes(A1, G, I) mit Spirelli(A1,C) | Gemüse-Kräuter- Gulasch(A1,G) dazu Kartoffeln | Pfirsich- Maracuja- Quark(G) | Do 06. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fr 07.02. | Geflügelfleischbällchen in einer Bratensauce(A1,C,I,J) dazu Kartoffelpüree(G) | Ebly-Weizen(A1) mit Sahne-Basilikum- Sauce(A1,G) dazu Brokkoli | Ungarischer Gulasch(A1,I) mit Rotkraut(3) dazu Klöße | Gabelspaghetti(A1,C) mit Thunfischwürfeln(D) in Tomatensauce(A1) | 2 Stück Kartoffel- Kräuter-Tasche(4,G) mit Spinat-Frischkäse- Sauce(A1,G) | Obstkaltschale | Fr 07. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sa 08.02. | Erseneintopf(A1) mit Kartoffelstücken und Würstchen- Scheiben(2,3,4,6,I,J) | Gebratene Hähnchen- brust-Streifen in einer Rahmsauce(A1,G,I) dazu Kidneybohnen-Mais- Gemüse und Paprikareis | Kalbsgulasch(A1,G,I) mit Erbsengemüse und Kartoffeln | | | Vanille- Quarkspeise(G) | Sa 08. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| So 09.02. | Weißer Bohnen Eintopf mit Kassler(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln(A1) | Kasslerbraten(2,3,4,6) mit Bratensauce(A1,I) und Speckbohnen(2,3) dazu zwei Klöße | Paniertes Kabeljaufilet(A1,C,D) mit Kräutersauce(A1,G) und Kaisergemüse dazu Reis | | | Ananaskompott | So 09. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN / ALLERGENEN / ZUSATZSTOFFEN: Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gericht angegeben, welche/s das Allergen enthält. Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen während der Verarbeitung leider nicht zu 100% ausgeschlossen werden - daher können Allergene einer Komponente möglicherweise auch auf das gesamte Gericht oder andere Komponenten übergehen! Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können damit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essenteilnehmer unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten bzw. Lebensmittelallergien leiden, sich unsicher sind oder weiteren Informationsbedarf haben, dann nehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf. Unsere Diätassistentinnen werden Sie gern beraten und dazu informieren. *0341/68655500 E-Mail: sonderkost@bgh-office.de LEGENDE: A=Gluten • A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut • B=Krebstiere • C=Eier • D=Fisch • E=Erdnüsse • F=Soja • G=Milch • H=Schalenfrüchte • H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecannuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamianuss, H9=Queenslandnuss • I=Sellerie • J=Senf • K= Sesamsamen • L=Sulfite • M=Lupine • N=Weichtiere • 1=Farbstoff • 2=Konservierungsstoffe • 3=Antioxidationsmittel • 4=Phosphat • 5=Süßungsmittel • 6=Geschmacksverstärker

* „Grosse Portion“ bedeutet, dass Sättigungsbeilagen und ggf. Gemüse und Soße in einer größeren Menge als bei der „Normalportion“ geliefert werden. Es betrifft also Kartoffeln, Pürees, Nudeln, Reis, alle Soßen und Gemüsebeilagen. Es bedeutet jedoch NICHT, eine größere oder gar doppelte Menge der Hauptkomponente (Fleisch, Fisch, Spinat etc.)

HINWEIS ZUR VERBINDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN: Es ist uns eine Herzensangelegenheit, die bestellten Menüs und Komponenten jederzeit und pünktlich so zu liefern, wie Sie bestellt wurden. Zusammen mit unseren Lieferanten stehen wir für unser Versprechen, nach bestmöglicher Lieferqualität und -menge. Wie Sie den Medieninformationen entnehmen können, entstehen aktuell leider dennoch immer umfangreichere Lieferengpässe in allen Branchen und Bereichen. Dies gilt zunehmend leider auch für Lebensmittel, Obst und Gemüse. In diesem Sinne bitten wir um Verständnis und weisen freundlichst darauf hin, dass wir unter den aktuellen Rahmenbedingungen ggf. Komponenten in geplanten Menüs sehr kurzfristig und notgedrungen ersetzen müssen. Selbstverständlich setzen wir alles daran, diesen Umstand zu vermeiden. Unser oberstes Ziel ist es dann, all unsere Kunden dennoch mit einem vollwertigen Menü zu versorgen, auch wenn es ggf. leider eine kleine Abweichung vom Speiseplan mit sich bringt. Bitte beachten Sie hierbei, dass wir für etwaige Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen durch den notgedrungenen Tausch bzw. Ersatz von Rohwaren oder Produkten nicht zu 100% garantieren können. Das gilt selbstverständlich NICHT für unsere Sonderkost-Menüs – diese werden separat zubereitet und sind auf die jeweilige Person abgestimmt. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

SPEISEPLAN



PINK FOOD.DE

Wie für mich gemacht!

03.02. BIS 09.02.2025

Menüservice für Firmen, Privathaushalte, Senioren, KiTa's, Schulen und Pflegeeinrichtungen - lecker - jeden Tag frisch gekocht - variantenreich - ohne Liefergebühren

!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHHEIN VOM 03.02. BIS 09.02.25

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kundennummer:

KW 06

PINK FOOD MENÜS - trendy - gesund - köstlich - frisch

Hinweis: Wochenendlieferungen für die Pink Food Menüs sowie Bürgerhaus Spezial = + 0,90 € je Menü AN WOCHENENDEN UND FEIERTAGEN NUR BEGRENZTE LIEFERGEBIETE BZW. AUF ANFRAGE

| WOCHENTAG | Pink Food Menüs (jeweils gewünschte Anzahl eintragen) | | | | | | | fuzetea | | | | Lichtenauer Mineralwasser | | Apfel-Schorle | |
|-----------|---|------------|----------------|------|------|------|------|---------|------|-----------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|---------------|--------------------------------------|
| | PF 1 | Option 1.1 | Dressing a/b/c | PF 2 | PF 3 | PF 4 | PF 5 | PF 6 | M 10 | Grüner Tee Mango Kamille | Schwarzer Tee Pfirsich | Schwarzer Tee Himbeere Hibiskus | Schwarzer Tee Zitronen | STILL | MEDIUM |
| | | | | | | | | | | 0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1) | | | 0,5l - PET Flasche 1,10 € (P1) | | 0,5l - PET Flasche 1,35 € (P1) |

| PF 1 | Knackiger Salat 6,10 € | Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing (J,F) | Optional 1.1: mit gebratenen Balsamico-Hähnchen-Streifen (J) | Zusätzliches Dressing (inkl.) a) Joghurt (C,G) b) Balsamico-Vinaigrette (C,G,J) c) Zitronen-Senf (J) | Mo 03. |
|------|-------------------------------|---|--|---|-----------|
| PF 2 | Kalter Snack 6,10 € | Marinierter Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesan dazu gebratene Streifen von der Rinderhüfte (F,G) | | | Di 04. |
| PF 3 | Warmer Snack 6,10 € | Edle Kartoffelsuppe Thüringer Art mit einer gebratenen Wiener Wurst (2,3,4,6,J) | | | Mi 05. |
| PF 4 | Varianten vom Fisch 6,80 € | Mediterranes Fischcurry mit Gemüsestreifen dazu Basmatireis (A1,D) | | | Do 06. |
| PF 5 | Pasta 6,20 € | Makkaronichips mit Wurstgulasch und geriebenem Emmentaler (2,3,4,6,A1,G) | | | Fr 07. |
| PF 6 | Warmes 7,00 € | Cordon Bleu von der Hähnchenbrust an Tomatenragout dazu Reismudeln (2,3,6,A1,C,G) | | | Sa 08. |
| M 10 | Bürgerhaus Spezial 7,40 € | Geschmorte Roulade vom Schwein mit Apfel-Rotkohl und Klößen (3,A1,L) | | | So 09. |

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN / ALLERGENEN / ZUSATZSTOFFEN: Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gericht angegeben, welche/s das Allergen enthält. Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen während der Verarbeitung leider nicht zu 100% ausgeschlossen werden - daher können Allergene einer Komponente möglicherweise auch auf das gesamte Gericht oder andere Komponenten übergehen! Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können damit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essenteilnehmer unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten bzw. Lebensmittelallergien leiden, sich unsicher sind oder weiteren Informationsbedarf haben, dann nehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf. Unsere Diätassistentinnen werden Sie gern beraten und dazu informieren *0341/68655500* E-Mail: sonderkost@bgh-office.de LEGENDE: A=Gluten • A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut • B=Krebstiere • C=Eier • D=Fisch • E=Erdnüsse • F=Soja • G=Milch • H=Schalenfrüchte • H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecannuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamianuss, H9=Queenslandnuss • I=Sellerie • J=Senf • K= Sesamsamen • L=Sulfite • M=Lupine • N=Weichtiere • 1=Farbstoff • 2=Konservierungsstoffe • 3=Antioxidationsmittel • 4=Phosphat • 5=Süßungsmittel • 6=Geschmacksverstärker

HINWEIS ZUR VERBINDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN: Es ist uns eine Herzensangelegenheit, die bestellten Menüs und Komponenten jederzeit und pünktlich so zu liefern, wie Sie bestellt wurden. Zusammen mit unseren Lieferanten stehen wir für unser Versprechen, nach bestmöglicher Lieferqualität und -menge. Wie Sie den Medieninformationen entnehmen können, entstehen aktuell leider dennoch immer umfangreichere Lieferengpässe in allen Branchen und Bereichen. Dies gilt zunehmend leider auch für Lebensmittel, Obst und Gemüse. In diesem Sinne bitten wir um Verständnis und weisen freundlichst darauf hin, dass wir unter den aktuellen Rahmenbedingungen ggf. Komponenten in geplanten Menüs sehr kurzfristig und notgedrungen ersetzen müssen. Selbstverständlich setzen wir alles daran, diesen Umstand zu vermeiden. Unser oberstes Ziel ist es dann, all unsere Kunden dennoch mit einem vollwertigen Menü zu versorgen, auch wenn es ggf. leider eine kleine Abweichung vom Speiseplan mit sich bringt. Bitte beachten Sie hierbei, dass wir für etwaige Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen durch den notgedrungenen Tausch bzw. Ersatz von Rohwaren oder Produkten nicht zu 100% garantieren können. Das gilt selbstverständlich NICHT für unsere Sonderkost-Menüs - diese werden separat zubereitet und sind auf die jeweilige Person abgestimmt. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

HINWEIS! Wochenend- und Feiertagslieferungen für alle Pink Food Menüs sowie Bürgerhaus Spezial = + 0,90€ je Menü

- Zu- und Abbestellungen sind telefonisch, per E-Mail oder Fax von Mo-Fr, von 6.30-15.00 Uhr möglich (außer feiertags und am Wochenende)
- **WICHTIG:** Zu- und Abbestellungen für das Wochenende sind ausschließlich bis Freitag 15:00 Uhr möglich!
- Am Liefertag sind Zu- und Abbestellungen nur bis 8.00 Uhr möglich
- (abw. Wochenende = bis Freitag 15 Uhr und feiertags bis zum Vortag des Feiertags/der Feiertage 15 Uhr)
- Wir bitten darum, etwaige Beanstandungen am Liefertag zu reklamieren
- Änderungen des Speiseplanes und Druckfehler sind ausdrücklich vorbehalten!
- Wochenendlieferungen für die Regionen Halle(Saale), Oschatz und Querfurt sind aktuell leider noch nicht möglich.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

Online-Bestellsystem: <https://obs.bürgerhaus.de/>
Schnell-Abbestellung: <https://abbestellung.bürgerhaus.de/>
Telefon: 0341 / 686 555 00
E-Mail-Adresse: bestellung@bgh-office.de

(P1) = Preis versteht sich inkl. 0,25 € Pfand
 (P2) = Preis versteht sich inkl. 0,08 € Pfand

Internet-Adresse: www.bürgerhaus.de
E-Mail: bestellung@bgh-office.de